

## Belgian Blond Ale (wersja robocza)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 4.5 kg (78.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.3 kg (5.3%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.5%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.2 kg (3.5%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.1 kg (1.8%)  | 75 %       | 150 |
| Cukier | Brown Sugar, Light   | 0.4 kg (7%)    | 100 %      | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla           | 30 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 10 g  | Gozdawa      |